Mensile
10-2024
Pagina 90/96
Foglio 1 / 7

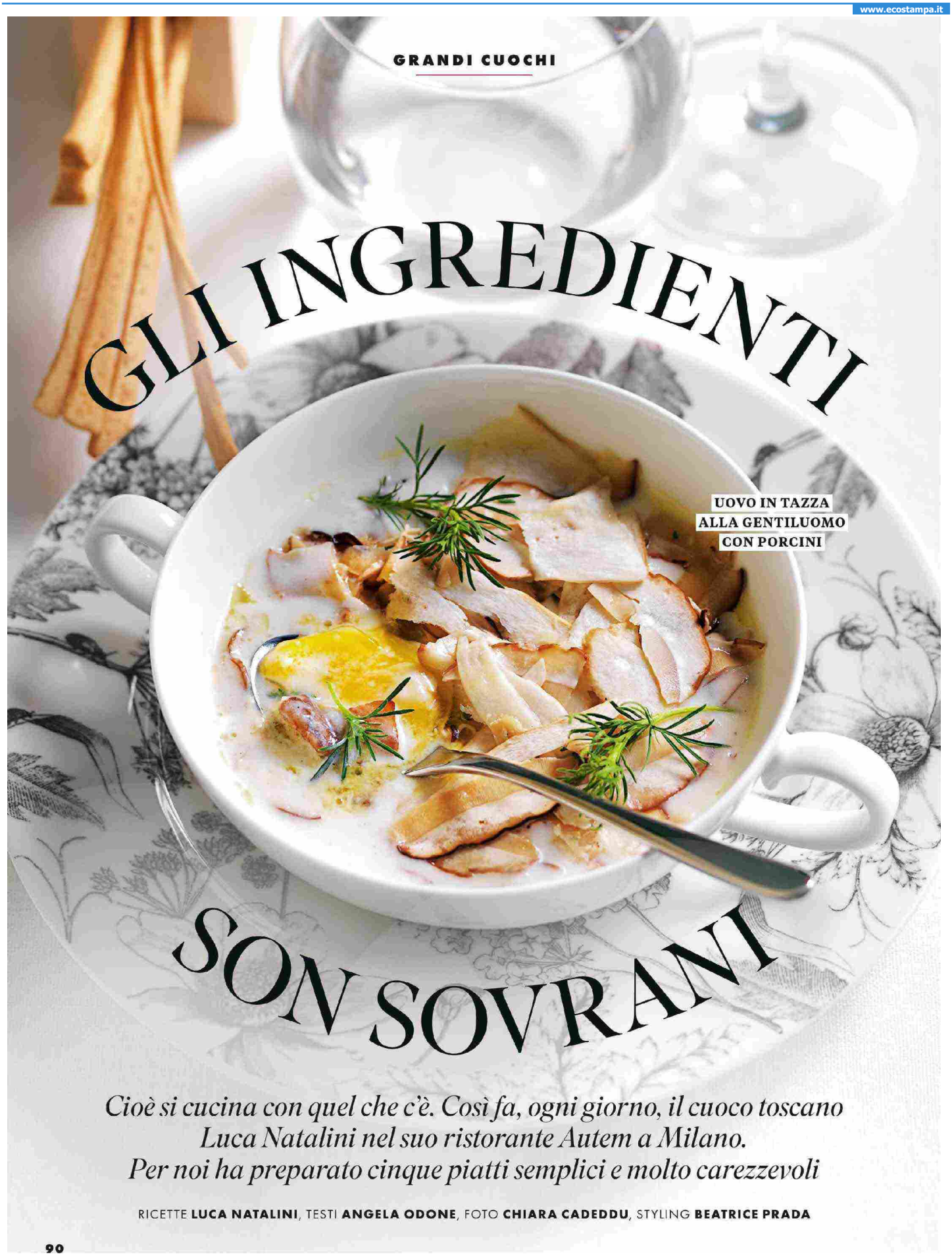
LA CUCINA ITALIANA

Tiratura: 50.830
Diffusione: 46.141

www.ecostampa.it

GRANDI CUOCHI

GLI INGREDIENTI SON SOVRANI



UOVO IN TAZZA ALLA GENTILUOMO CON PORCINI

Cioè si cucina con quel che c'è. Così fa, ogni giorno, il cuoco toscano Luca Natalini nel suo ristorante Autem a Milano. Per noi ha preparato cinque piatti semplici e molto carezzevoli

RICETTE **LUCA NATALINI**, TESTI **ANGELA ODONE**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it



CREMA DI SEDANO RAPA E GAMBERI ROSSI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it



RAVIOLI DEL PLIN, FINFERLI E SALSA AL PARMIGIANO

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it



FILETTO DI AGNELLO CON RADICCHIO MARINATO

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849

LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it



CASTAGNACCIO A MODO MIO

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

UOVO IN TAZZA ALLA GENTILUOMO CON PORCINI

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro latte
500 g funghi porcini piccoli e sodi
50 g farina – nepitella (o salvia)
30 g scalogno
4 uova – burro – timo
olio extravergine di oliva
aglio – sale – pepe

Mondate i porcini spazzolandoli delicatamente, dividete le cappelle dai fusti.
Soffriggete i fusti dei porcini a fettine nel burro, con timo e maggiorana; dopo qualche minuto sulla fiamma viva, filtrate il fondo di cottura per ricavare il burro aromatizzato.
Preparate la besciamella: scaldate la farina con 50 g di burro aromatizzato, poi unite il latte tiepido, sale, pepe e cuocete finché la salsa non si sarà addensata.
Tagliate un terzo delle cappelle di porcino a lamelle e incorporatele, crude, nella besciamella, aggiungendo qualche fogliolina di timo.
Riducete a tocchetti un altro terzo delle cappelle; rosolatele sulla fiamma al massimo in una padella velata di olio con lo scalogno tritato e una presa di sale; dopo qualche minuto unite 1 spicchio di aglio in camicia, nepitella e un filo di olio crudo.
Imburrate quattro scodelle di porcellana, distribuitevi le cappelle rosolate, rompete in ognuna 1 uovo, salate, pepate e cuocete a bagnomaria, coperto, per 8 minuti.
Completate con la besciamella calda e i porcini rimasti a lamelle sottili, condite con timo, sale e olio.

CREMA DI SEDANO RAPA E GAMBERI ROSSI

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g sedano rapa
500 g panna fresca
300 g ghiaccio
200 g scalogno
16 gamberi rossi
finocchietto – sale
olio extravergine di oliva



LUCA NATALINI

Sorriso aperto e calma guidata dal buonsenso. Aggiungete un pizzico di sarcasmo toscano e una generosa dose di passione per il bello (certamente ereditata dal nonno Carlo Maria Mariani, artista e pittore di fama internazionale) ed ecco a voi lo chef di Autem. Ha aperto il suo ristorante a Milano dopo avere lavorato in giro per il mondo, aver vinto diversi premi (tra cui, in Russia, il titolo di Young Chef per S.Pellegrino) ed essere diventato un volto televisivo. Ma, poi, al contrario, tuttavia... questo è Autem, il luogo in cui c'è sempre un'altra opzione e niente è scontato, come il suo menù, che cambia tutti i giorni secondo quello che offre il mercato.

Pelate il sedano rapa, tagliatelo a cubetti e cuocetelo in una casseruola con lo scalogno a tocchi, la panna e un pizzico di sale; copritelo in modo da trattenere gli umori della condensa che si crea all'interno. Fate cuocere per 40 minuti circa sul fuoco medio.
Frullate poi finemente con il ghiaccio unendo a filo poco olio fino a ottenere una crema liscia e setosa.
Sgusciate completamente i gamberi ed eliminate il budellino nero.
Distribuite la crema di sedano rapa nei piatti, accomodatevi sopra i gamberi, completate con un filo di olio e qualche ciuffetto di finocchietto fresco.

RAVIOLI DEL PLIN, FINFERLI E SALSA AL PARMIGIANO

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 10 minuti più 12 di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA SALSA AL PARMIGIANO
500 g panna fresca – sale
200 g Parmigiano Reggiano Dop
PER LA PASTA
500 g farina 00 – 420 g tuorli
300 g semola rimacinata di grano duro
PER LA FARCIA E PER COMPLETARE
700 g finferli
50 g burro – sale – timo – aglio
olio extravergine di oliva

PER LA SALSA AL PARMIGIANO
Raccogliete la panna in una piccola casseruola con un pizzico di sale e scaldate, togliete dal fuoco prima del bollore, unite il parmigiano grattugiato e frullate finemente. Fate raffreddare in frigo per almeno 12 ore.
PER LA PASTA
Impastate farina, semola e tuorli fino a ottenere una pasta liscia e setosa, se necessario aggiungete un poco di acqua o un altro tuorlo. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare in frigo per 3 ore.
PER LA FARCIA E PER COMPLETARE
Frullate 600 g di finferli non troppo finemente.
Scaldate una padella con abbondante olio, un pizzico di sale, 1 rametto di timo e 1 spicchio di aglio sulla fiamma alta; togliete tutti i profumi e versatevi i finferli tritati; cuocete sulla fiamma decisa fino a quando tutta l'acqua rilasciata dai funghi non si sarà asciugata.
Togliete dal fuoco, fate raffreddare e raccogliete i finferli tritati in una tasca da pasticciere.
Rosolate il resto dei finferli in padella con olio, timo e aglio sale.
Stendete la pasta in una sfoglia sottile e tagliatela in strisce alte 15 cm, distribuitevi un lungo filoncino di farcia (ø 1,5 cm) su tutta la lunghezza, copritelo con un lembo di pasta, tagliate ogni 3 cm circa con →

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

la rondella tagliapasta ondulata ottenendo i ravioli.
Lessateli brevemente in acqua bollente salata; scolateli e ripassateli per meno di 1 minuto in padella con il burro e 1 mestolino di acqua di cottura per emulsionare e ottenere una crema.
Distribuite i ravioli nei piatti, unite i funghi rosolati e completate con la salsa al parmigiano. Decorate a piacere con erbe e fiori eduli.

FILETTO DI AGNELLO CON RADICCHIO MARINATO

Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 kg filetto di agnello
350 g aceto di lamponi
325 g zucchero
150 g uvetta
75 g miele millefiori – 8 g sale
1 cespo di radicchio rosso portulaca – aglio – burro rosmarino – maggiorana olio extravergine di oliva sale – pepe

Mescolate l'aceto di lamponi con 350 g di acqua e lo zucchero, unite l'uvetta e il miele e portate a bollore; immergete in questa marinata le foglie di radicchio in modo che stiano sotto il livello del liquido; coprite, spegnete e lasciate raffreddare.
Separate il filettino dal filetto.
Incidete la cotenna del filetto con tagli piccoli e paralleli. Rosolatelo in una padella antiaderente senza grassi sulla fiamma vivace dalla parte della cotenna, per qualche minuto. Poi riducete la fiamma, coprite con un foglio di carta da forno, appoggiatevi sopra un peso e cuocete per altri 3-4 minuti: dovrà diventare dorata e croccante. Voltate il filetto, unite una noce di burro, 1 spicchio di aglio, un ciuffo di rosmarino e maggiorana; una volta dorato, togliete dal fuoco e fate riposare per una decina di minuti. Salate e pepate da entrambi i lati, poi completate la cottura in forno a 180 °C per 8-10 minuti. Sfornate, coprite con un foglio di alluminio e fate riposare per 5-10 minuti.
Affettate il filettino molto sottilmente, a mo' di carpaccio, condite con olio, sale, pepe.
Condite la portulaca con olio, sale e poca marinata del radicchio.
Distribuite il carpaccio nei piatti, completate con il radicchio marinato e il filetto di agnello a trancetti.

CASTAGNACCIO A MODO MIO

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 24 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL GELATO AI PINOLI
1,250 litri di latte
330 g zucchero
300 g pinoli
90 g latte in polvere
30 g panna fresca
PER LA PÂTE À BOMBE
100 g zucchero
85 g tuorli (circa 5)
PER LA MOUSSE DI CASTAGNE
450 g panna fresca
250 g pâte à bombe
125 g pasta di castagne (oppure castagne lessate e frullate)
10 g gelatina alimentare in fogli
PER COMPLETARE
300 g Vin Santo – 100 g uvetta
100 g gherigli di noci
50 g rosmarino – olio di arachide

PER IL GELATO AI PINOLI
Frullate i pinoli, poi unite il resto degli ingredienti e frullate ancora brevemente; ponete in frigo per 24 ore.
Versate infine nella gelatiera e avviate l'apparecchio.
PER LA PÂTE À BOMBE
Montate i tuorli finché non inizieranno a essere spumosi.
Cuocete 100 g di zucchero con 70 g di acqua fino a 121 °C; versatelo a filo nei tuorli e montate finché non si saranno raffreddati.
PER LA MOUSSE DI CASTAGNE
Ammollate la gelatina.
Riscaldate 50 g di panna; montate parzialmente quella che rimane.
Strizzate la gelatina e scioglietela nella panna calda.
Montate la pâte à bombe con la pasta di castagne, incorporate la panna con la gelatina continuando a montare; quando il composto è liscio, unite la panna semimontata, poca alla volta, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
Fate riposare in frigo per 12 ore.
PER COMPLETARE
Immergete l'uvetta nel Vin Santo e lasciate in infusione per almeno 12 ore.
Friggete i rametti di rosmarino in olio di arachide fino a quando non diventano croccanti.
Tostate i gherigli di noce in una padella senza grassi.
Distribuite la mousse di castagne nei piatti, unite una pallina di gelato e completate con l'uvetta sgocciolata, i gherigli di noce tostati e i rametti di rosmarino fritti.





Chiudere i ravioli del plin
Dopo aver steso la pasta, distribuito la farcia e ripiegato un lembo di pasta al di sopra, con il manico di un cucchiaio di legno «strozzate» tirando verso la farcia per stringere ed eliminare l'aria. Create degli avvallamenti ogni 2-3 cm e tagliate con la rotella.





Cuocere l'uovo a bagnomaria
Per ottenere un uovo con il tuorlo cremoso, disponetelo in una scodella imburrata; unite aromi a piacere (noi abbiamo aggiunto lamelle di porcini). Ponetela in una casseruola con acqua fremente (2-3 cm sotto il bordo). Coprite e cuocete per 8-10 minuti.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849